



**Франчайзинговое предложение
сети пекарен «Хлеб из тандыра»**



Отдел франчайзинга: tel.: 8 960 472 31 53
e-mail: mytandir@mail.ru
www.mytandir.com

Концепция пекарни «Хлеб из тандыра»:



Описание проекта

"Хлеб из тандыра" - это демократичная пекарня шаговой доступности с широким ассортиментом товаров, отличным качеством продукции и доступными ценами. Приготовление полезной тандырной выпечки на глазах у покупателей, ее отличный аромат и внешний вид, не оставит равнодушными даже самых взыскательных посетителей. 85% наших покупателей - постоянные клиенты.



Описание проекта

Благодаря универсальности формата и производственного оборудования, для размещения нашей пекарни требуется помещение от 8 кв.м, с мощностью электроэнергии от 10кВт, с наличием водоснабжения или возможностью его проведения. Подойдут и остановочные киоски, и отдельно стоящие помещения, площади на фуд корте ТЦ и площади на продуктовых рынках. Ввиду того, что мы сами являемся производителями основной массы производственного оборудования (тандырная печь и вытяжка к ней) и всего торгового оборудования для наших пекарен, то производить его мы будем адаптивно к помещению, в котором будет расположена ваша пекарня



Формат работы и расчет экономических показателей:

Открывая пекарню «Хлеб из тандыра», вы получаете 3 бизнеса в 1:

1. Розничные продажи

Вы реализуете готовую продукцию своим непосредственным покупателям, зашедшим в вашу пекарню.

- Объем реализации продукции шт./день: 600 шт.
- Усредненная стоимость одного изделия: 30 руб. (узбекская лепёшка- 30 руб, хачапури по-аджарски - 80 руб, самса с мясом- 45 руб.).
- Процент наценки на себестоимость: 300% - 500%
- Выручка в день: 18 000 руб.
- Валовая прибыль в день: 12 000 руб.
- Валовая прибыль в месяц: 360 000 руб.

2. Доставка блюд

Ваши покупатели заказывают вам продукцию на доставку, ваш курьер развозит клиентам готовую продукцию.

- Объем реализации продукции шт./день: 100 шт.
- Усредненная стоимость одного изделия: 60 руб.(узбекская лепёшка-30 руб, хачапури по-аджарски - 80 руб, самса с мясом- 45 руб.).
- Процент наценки на себестоимость: 300% - 500%
- Выручка в день: 6 000 руб.
- Валовая прибыль в день: 4 000 руб.
- Валовая прибыль в месяц: 120 000 руб.

3. Оптовые продажи

Вы поставляете готовую продукцию в продуктовые магазины, хлебные отделы на рынках, супермаркеты, кафе, рестораны и тд.

- Объем реализации продукции шт./день: 1000 шт.
- Усредненная стоимость одного изделия: 20 руб.(узбекская лепёшка-20 руб, хачапури по-аджарски - 55 руб, самса с мясом- 25 руб.).
- Процент наценки на себестоимость: 200% - 300%
- Выручка в день: 20 000 руб.
- Валовая прибыль в день: 10 000 руб.
- Валовая прибыль в месяц: 300 000 руб.

PS. Данные расчеты произведены в условиях работы одного тандыра в две смены. Вы можете значительно увеличить чистую прибыль от своей пекарни, расширив свое производство. У нас действуют особо выгодные условия на производственное оборудование для расширения мощностей производства действующих франчайзи.



Франчайзинговое предложение:

Вариант 1. Пакет «Стандартный».

Полная стоимость: 350 000 руб.

В него входят:

Полный перечень производственного оборудования:

- промышленный тандыр, сделанный специально для Вас, учитывая характеристики помещения;
- комплектующие для тандыра - чекиш (для выбивания рисунка на лепёшке), мягкий пресс и прочий инвентарь;
- вытяжка для тандыра, тележка под тандыр выкатная;
- технологические карты на все виды продукции;
- полное описание технологического процесса;
- полное детальное обучение процессу производства;
- рекламные материалы, бренд-бук;
- помощь в подборе помещения для организации пекарни;
- помощь в подборе персонала;
- онлайн обучение персонала;
- должностные инструкции для персонала;
- всесторонняя помощь и поддержка, консультации наших специалистов на всех этапах работы;
- бесплатное обучение Вас и Ваших сотрудников в нашем учебном центре.

Роялти - 3% от выручки, начиная с 4-го месяца работы

Паушальный взнос - отсутствует

Прочие расходы - ремонт помещения, закупка необходимого инвентаря и оборудования (стол, прилавок, холодильник и т.д.).

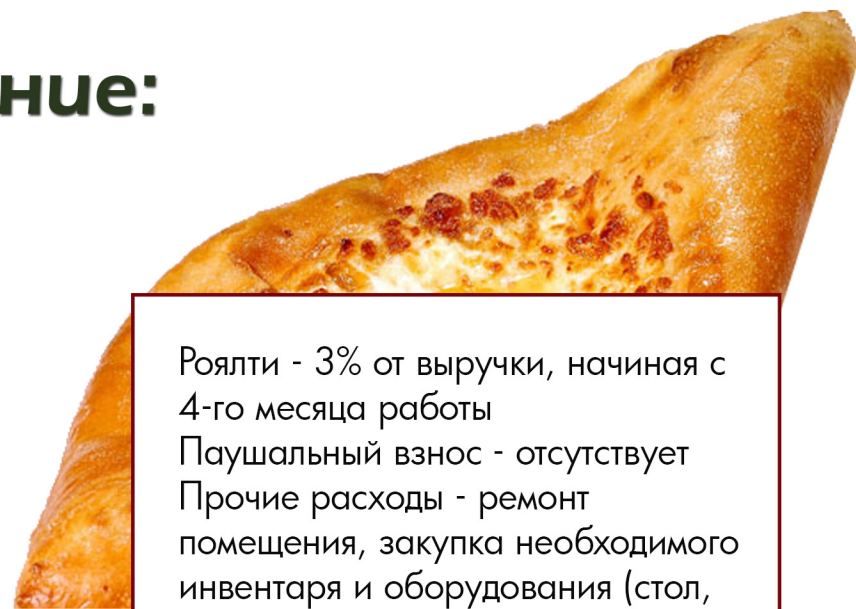
Итого: 150 тыс. руб.

Ежемесячные расходы - аренда места под пекарню от 15 000 до 50 000руб, фонд з/п - 80 тыс. - 120 тыс. руб., прочие расходы (вода, электроэнергия, налоги) - 45 тыс. руб., реклама - 20 тыс. руб.

Валовая прибыль: 720 тыс. руб.

Чистая прибыль: 485 тыс. руб.

Окупаемость: 1 месяц






Вариант 2. Пакет «Гарантия».

Полная стоимость: 750 000 руб.

В него входят:

- Полный перечень производственного оборудования:
- промышленный тандыр, сделанный специально для Вас, учитывая характеристики помещения;
 - комплектующие для тандыра - чекиш (для выбивания рисунка на лепёшке), мягкий пресс и прочий инвентарь;
 - вытяжка для тандыра, тележка под тандыр выкатная;
 - технологические карты на все виды продукции;
 - полное описание технологического процесса;
 - полное детальное обучение процессу производства;
 - рекламные материалы, бренд- бук;
 - помощь в подборе помещения для организации пекарни;
 - помощь в подборе персонала;
 - онлайн обучение персонала;
 - должностные инструкции для персонала;
 - всесторонняя помощь и поддержка, консультации наших специалистов на всех этапах работы;
 - бесплатное обучение Вас и Ваших сотрудников в нашем учебном центре;
 - выезд нашего специалиста на запуск Вашего производства, организация установки оборудования, подбор и обучение персонала.
 - если к 4-ому месяцу работы минимальная чистая прибыль Вашей пекарни в месяц будет составлять менее 100 тыс. руб., мы вернем Вам полную стоимость пакета.



Роялти - 3% от выручки, начиная с 4-го месяца работы
Паушальный взнос - отсутствует
Прочие расходы - ремонт помещения, закупка необходимого инвентаря и оборудования (стол, прилавок, холодильник и т.д.).
Итого: 150 тыс. руб.
Ежемесячные расходы - аренда места под пекарню от 15 000 до 50 000руб, фонд з/п - 80 тыс. - 120 тыс. руб., прочие расходы (вода, электроэнергия, налоги) - 45 тыс. руб., реклама - 20 тыс. руб.
Валовая прибыль: 720 тыс. руб.
Чистая прибыль: 485 тыс. руб.
Окупаемость: 1 месяц

Поддержка франчайзи (что мы вам дадим):



На этапе открытия:

- Помощь в подборе помещения, помощь в переговорах с арендодателем, консультационная помощь при заключении договора аренды.
- Технический дизайн проект помещения, технологический план расстановки оборудования.
- Помощь в подборе персонала. Он-лайн обучение персонала всем тонкостям производства.
- Передача технологического регламента пекарни.
- Передача технологических карт и рецептуры на все виды продукции.
- Детальное обучение тонкостям работы с производственным оборудованием.
- Стандарты управления предприятием. Методика работы с контролирующими инстанциями, методика контроля качества продукции, профилактика недостачи (воровства) на производстве.
- Рекламная поддержка. Разработка рекламных акций. Полный перечень рекламной продукции, Бренд-бук, инструкции по маркетингу и рекламе.
- бесплатное обучение вас и ваших сотрудников в нашем учебном центре;



После открытия:

- Постоянное дополнение ассортимента продукции. Технологические карты и рецептура на новые виды продукции.
- Постоянный анализ потребительского спроса. Усовершенствование ассортиментной матрицы под потребности потребителей.
- Маркетинговая поддержка. Разработка рекламных акций. Обмен опытом и действенными методами продвижения между франчайзи.
- Развитие сети, помощь в увеличении прибыли франчайзи. Управление продажами.



Требования к франчайзи:

1. Наличие необходимых денежных средств и желание работать и зарабатывать.
2. Готовность развивать свой бизнес.
3. Готовность прислушиваться к рекомендациям управляющей компании «Хлеб из тандыра», соблюдать стандарты качества продукции.
4. Позитивность, жизнелюбие и уважительное отношение к окружающим, порядочность.
5. Желателен опыт работы в сфере продуктов питания или опыт руководящей работы, или опыт ведения предпринимательской деятельности.



Из чего будет строиться работа с нами?

1. Подписание договора.
2. Подбор помещения для организации пекарни, согласование условий аренды, подписание договора аренды (с нашей помощью).
3. Мы: делаем вам дизайн проект помещения и технологическую схему расположения оборудования. Вы: подготавливаете помещение к размещению пекарни.
4. Мы: высылаем вам технологические карты, рецептуру на продукцию, стандарты производства, проводим обучение по подбору персонала. Вы: назначаете собеседования и отбираете себе сотрудников исходя из наших рекомендаций.
5. Мы: высылаем вам обучающие материалы и должностные инструкции для сотрудников. Вы: передаете их своим сотрудникам.
6. Мы: высылаем вам всю информацию по рекламе. Вы: подготавливаете рекламные акции к реализации.
7. Мы высылаем вам полный перечень производственного и торгового оборудования. Вы: готовите помещение к установке оборудования, запускаете рекламу, закупаете сырье для первой партии продукции согласно нашим рекомендациям.
8. Мы: высылаем вам инструкции по установке для эксплуатации оборудования. Вы: устанавливаете оборудование и выпекаете первую пробную партию продукции. Дегустируете получившуюся продукцию. Готовитесь к открытию.
9. Вы: приезжаете к нам в учебный центр, Мы: проводим вам бесплатное обучение
9. Мы: поздравляем вас с открытием. Вы: владелец успешного производства.
10. Мы: оказываем вам поддержку по развитию бизнеса. Вы: успешно развиваете свою пекарню.





Отдел франчайзинга сети пекарен «Хлеб из тандыра»:

tel: 8 960 472 31 53
e-mail: mytandir@mail.ru
[www. mytandir.com](http://www.mytandir.com)

Отдел франчайзинга: tel.:8 960 472 31 53
e-mail: mytandir@mail.ru
[www. mytandir.com](http://www.mytandir.com)

